
BAB X

KESIMPULAN DAN SARAN

X.1. Kesimpulan

1. PT Ajinomoto Indonesia memproduksi berbagai macam produk di bidang pangan guna memenuhi kebutuhan skala rumah tangga sampai dengan industri HOREKA (Hotel Restaurant Katering). Hasil produksi utama perusahaan ini yaitu MSG dan *food product* misalnya Masako, Sajiku, Saori, Mayumi, serta *by product* berupa pupuk cair Amina, Ajifol, dan Ajiplus. PT Ajinomoto Indonesia *Mojokerto Factory* memiliki produk utama berupa *Monosodium Glutamate* (MSG) dimana di produksi oleh *Food Ingredients 1* (FI-1) yang terdiri dari 4 departemen yakni, H-1 *Pre-treatment*, H-2 *Fermentation*, H-4 *Isolation* dan H-5.6 *Purification* dan *Crystallization*.
2. Dalam memaksimalkan proses pemberian nutrisi bagi bakteri. Selain menggunakan *raw material* berupa *cane molases*, *raw sugar*, tepung tapioka serta *beet molases*, PT Ajinomoto Indonesia *Mojokerto Factory* juga menggunakan Mameno dengan bahan dasar *Soybean Meal* sebagai nutrisi tambahan bagi bakteri *Brevibacterium lactofermentum*. Satu kali proses pembuatan Mameno dapat menghasilkan sekitar 5 kiloliter dengan pengiriman menuju H-2 PTA (PT Ajinomoto) dan H-2 NEX (*Ajinex International*). Pemberian nutrisi pada bakteri akan menghasilkan *Hacko Broth* dan *Hacko Continous Cut*.

X.2. Saran

1. Penyaluran IW menuju *Filter Press Mameno* dapat dimaksimalkan tanpa perlu melewati IW Tank untuk mengurangi energi dengan menambahkan saluran dari *utility* menuju *filter Press Mameno*.
2. Mempertahankan program “Kamis Bersih” agar lingkungan pabrik tetap bersih.
3. Perlu pengecekan berkala pada *pressure indikator* reaktor Mameno agar tekanan berada pada tekanan yang diinginkan dan tidak melebihinya untuk mengurangi terjadinya kerusakan pada reaktor